

Kasherùt

Premesso che è sempre consigliabile acquistare prodotti certificati *kashèr*, anche molti prodotti venduti in **negozi e supermarket non *kashèr*** possono essere acquistati con qualche cautela. Proponiamo alcune indicazioni relative a due categorie di prodotti che presentano i maggiori dubbi al momento della scelta.



Liquori

In linea generale sono vietati tutti i prodotti ottenuti dalla distillazione di vino o uve (grappa, acquavite, brandy, cognac, vermouth, ecc.) mentre sono relativamente sicuri i distillati da grano, cereali o altri vegetali (è necessario verificare la dicitura in etichetta). Questo discorso vale in riferimento agli ingredienti utilizzati, ma in molti casi non ci sono garanzie circa i contenitori per la produzione e per il trasporto del prodotto che possono, in precedenza, aver contenuto vino, alcol di vino o altro; è ipotizzabile che, in questo senso, marchi estremamente diffusi e commercializzati da grandi aziende, offrano maggiori garanzie con linee dedicate a singoli prodotti. In altri casi esistono prodotti che possono essere considerati sicuri, sia a livello di ingredienti sia per i contenitori utilizzati, a seconda dello stabilimento di produzione; ne è un esempio il Cointreau: quello di produzione francese è certificato a tutti i livelli sotto il controllo del rabbinato francese.

Di seguito proponiamo una panoramica che, anche se non in modo esaustivo e lontano dall'essere una sorta di certificazione, può aiutare a orientarsi tra prodotti e marchi che possono essere acquistati (in base allo standard personale nell'osservanza della *kasherùt*).

😊 **Vodka**: Absolut, Belvedere, Chopin, Finlandia, Gray Goose, Iceberg, Smirnoff (meglio se prodotti in USA o Russia), Stolichnaya. Chi si orienta verso altri marchi faccia perlomeno attenzione che sia vodka distillata da frumento o patate e meglio non aromatizzata. Prestare attenzione, inoltre, ad alcuni marchi russi meno conosciuti che a volte utilizzano glicerine (non *kashèr*).

😊 **Whisky** (solo alcuni tra i marchi più noti): Ballantine, Black and White, Chivas (Regal, Royal), Dewers, Glenlivet, Glen Rothes, Grants, J&B, Jack Daniels, Johnny Walker, Laphroaig, Rob Roy, Rye, Scapa, Talisker, White Horse (Extra Fine, Fine, Old).

☺ **Tequila**: tutti i tipi.

☺ **Vari**: Gin (non aromatizzato), Rum Bacardi (non aromatizzato), Sambuca, Limoncello Villamassa, Jagermeister, Benedictine, Amaretto di Saronno.

☹ **Non sicuri**: Kahlua, Slivovitz, Frangelico, Kirshwasser, Sake, Mirto, Limoncello, Amari in generale. Nonostante gli ingredienti base di questi prodotti non siano di per sè problematici, è possibile che siano stati prodotti in recipienti dove è stato prodotto un derivato dal vino, o può darsi che l'alcol sia stato trasportato in una cisterna che di norma trasporta anche alcol da vino. Oppure potrebbero contenere additivi o aromi non *kashèr*.

☹ **Da evitare** poiché, in generale, sono prodotti a base di vino (è necessario acquistare, se esiste, solo il tipo certificato *kashèr*): Acquavite, Armagnac, B&B, Bailey's Irish Cream, Becherovka, Brandy, Campari, Cognac, Galliano, Grand Marnier, Grappa, Maraschino, Martini, Marsala, Nocino (fatto con acquavite), Pernod (da Usa e Giappone è *kashèr*), Porto, Sloe Gin, Stock, Vermouth.

Pesci



Sono permessi tutti i pesci forniti di pinne e di squame. Nell'impossibilità di elencarli tutti, proponiamo una lista dei più comuni: trota, nasello, merluzzo, sogliola, branzino, orata, sarda, sardina, sardella, sardone, acciuga, tonno, sgombro, cefalo, triglia, dentice, cernia, carpa, aringa, luccio, persico (nilo), marmorata, muggine, passera, san pietro, salmone, spigola, platessa, rombo.

Riguardo al rombo si precisa che è consentito solo il consumo di quello "non chiodato", ossia liscio (passando una mano sulla superficie del pesce non si devono avvertire protuberanze), benché alcune comunità italiane abbiano l'usanza di consumare anche quello chiodato.

NB. Anche in pescheria è consigliabile non acquistare pesci senza pelle e verificare la presenza delle squame (se ci sono squame ci sono anche le pinne, ma non viceversa). Si deve inoltre sempre chiedere al pescivendolo di lavare il coltello e il ripiano di lavoro prima dell'uso.